

Fonduemayonnaise und Verfahren zur Herstellung derselben

Die vorliegende Erfindung betrifft eine sogenannte Fonduemayonnaise und ein Verfahren zur Herstellung einer solchen Fonduemayonnaise.

Mayonnaiseähnliche Soßen, wie z.B. Salatsoßen, hergestellt unter Verwendung von Frischkäse, Joghurt oder Roquefortkäse, sind bekannt. Auch wurden in letzter Zeit einige Versuche unternommen, Mayonnaise mit anderen Zutaten zu mischen, etwa mit Senf oder Ketchup. Die damit erreichten Verbesserungen liegen weniger auf geschmacklichem Gebiet, sondern sind vor allem optischer Natur.

Der Erfindung liegt die Aufgabe zugrunde, die Zubereitung eines Käsefondue, wie es insbesondere in der Schweiz bekannt und beliebt ist, zu vereinfachen.

Diese Aufgabe ist durch eine Fonduemayonnaise gemäß Patentanspruch 1, 2 oder 3 gelöst. Die Erfindung betrifft demnach eine neuartige, als Fonduemayonnaise bezeichnete Mayonnaise, die in ihrer einfachsten Form durch Mischen von Fonduekäse mit Mayonnaise hergestellt wird. Fonduekäse ist ein speziell in der Schweiz bekannter Käse, der zur Zubereitung von Käsefondue besonders geeignet ist.

Gemäß einer Abwandlung der Erfindung kann die Fonduemayonnaise auch durch Mischen von Mayonnaise mit einer Fonduekäsemischung hergestellt werden. Bei einer Fonduekäsemischung handelt es sich um eine Mischung verschiedener Hartkäsesorten, z.B. Greyerzer, Emmentaler, Parmesan, Appenzeller, Tilsiter und ähnliche.

Gemäß einer noch weiteren Abwandlung kann die erfindungsgemäße Fonduemayonnaise hergestellt werden durch Mischen von fixfertigem Fondue mit Mayonnaise. Fixfertiges Fondue enthält alle zur Zubereitung eines Käsefondue notwendige Zutaten, neben dem oder den Käsen also Schnaps, Zwiebeln, Weißwein, Gewürze etc..

Die Herstellung der erfindungsgemäßen Fonduemayonnaise erfolgt vorzugsweise durch Erwärmen des Fonduekäse, der Fonduekäsemischung oder des fixfertigen Fondue und anschließendes inniges Vermischen mit der Mayonnaise.

Gemäß einer Ausgestaltung der Erfindung wird die Fonduemayonnaise in Tuben abgefüllt, die beim Herauspressen der Fonduemayonnaise gelbliche Streifen auf der insgesamt mehr weißlichen Fonduemayonnaise erzeugen. Fachleuten auf dem Gebiet

der Verpackungstechnik ist bekannt, wie diese andersfarbigen Streifen erzeugt werden können.

Ein wesentlicher Vorteil der erfindungsgemäßen Fonduemayonnaise ist, dass sie auch in kaltem Zustand cremigart bleibt, im Gegensatz zum Käsefondue, welches aushärtet, wenn es kalt wird. Die erfindungsgemäße Fonduemayonnaise ist bis zu einem Fondueanteil von 80 bis 85 %, d.h. bis zu einem Käseanteil von 80 bis 85 %, für eine Tubenabfüllung geeignet. Bei solch hohen Käsekonzentrationen verschwindet der Geschmack der Mayonnaise praktisch vollständig und die Mayonnaise dient, zusammen mit ihren Essiganteilen, nur noch der Weichhaltung des Produktes auch im erkalteten Zustand. Je weniger Käse in der erfindungsgemäßen Fonduemayonnaise enthalten ist, desto mehr kommt natürlich der Mayonnaisengeschmack zum Vorschein, wobei Essig auch in diesem Fall nie unangenehm in Erscheinung tritt.

Die erfindungsgemäße Fonduemayonnaise eignet sich besonders auch zum Auftragen auf heiße Speisen wie Pommes frites, Gemüse, Toastbrot und ähnliches, wo sie in angenehmer Weise auf der Zunge zergeht bzw. zerschmilzt. Die erfindungsgemäße Fonduemayonnaise ist sehr vielseitig, denn durch kleine Veränderungen ihrer Zusammensetzung, durch etwaige Zusätze oder Wegnahme von Bestandteilen, kann sie sich ändernden Bedürfnissen bzw. Käuferwünschen einfach angepasst werden. So kann der erfindungsgemäßen Fonduemayonnaise beispielsweise Knoblauch, Senf oder Ketchup zugesetzt werden, des Weiteren kann Kirschwasser oder ein spezieller Wein zugesetzt werden, und schließlich können nur bestimmte, ausgewählte Käse verwendet werden, falls dies gewünscht wird. Auch können zur Herstellung überwiegend fettreduzierte Bestandteile verwendet werden, worauf in bestimmten Käuferkreisen Wert gelegt wird.

Patentansprüche

1. Fonduemayonnaise, umfassend eine Mischung aus Fonduekäse und Mayonnaise.
2. Fonduemayonnaise, umfassend eine Mischung aus Fonduekäsemischung und Mayonnaise.
3. Fonduemayonnaise, umfassend eine Mischung aus fixfertigem Fondue und Mayonnaise.
4. Fonduemayonnaise nach einem der vorhergehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, dass der Käsefonduebestandteil in Form von Streifen in dem Mayonnaisebestandteil erscheint.
5. Verfahren zur Herstellung einer Fonduemayonnaise, mit den Schritten:
 - Bereitstellen von Fonduekäse, einer Fonduekäsemischung und/oder eines fixfertigen Fondues,
 - inniges Vermischen des Fonduekäses, der Fonduekäsemischung und/oder des fixfertigen Fondues mit einem Anteil Mayonnaise, wobei der Mayonnaiseanteil wenigstens so groß gewählt ist, dass er ein Festwerden des Fonduekäses, der Fonduekäsemischung und/oder des servierbereiten Fondues bei normaler Raumtemperatur verhindert.
6. Verfahren nach Anspruch 5, dadurch gekennzeichnet, dass der Mayonnaiseanteil nur so groß gewählt wird, wie es zum Verhindern des Festwerdens bei Raumtemperatur erforderlich ist.